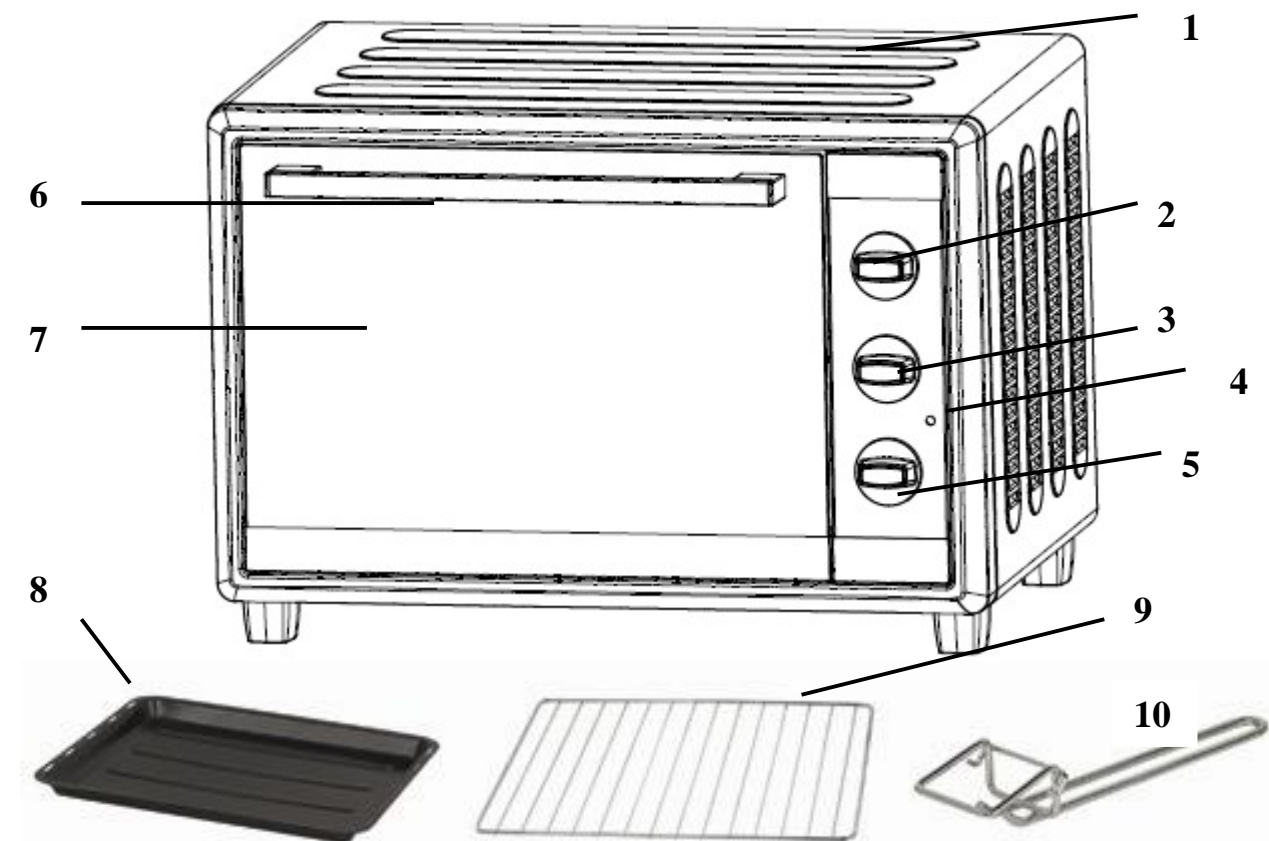
CLASSIC 18 NEW
CLASSIC 30 NEW

Forno Elettrico

Electric Oven

Manuale d'uso
User manual

Vi ringraziamo per aver acquistato questo forno elettrico, e raccomandiamo di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare ad utilizzarlo.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Corpo	2. Interruttore temperatura	3. Interruttore programmi	4. Luce di accensione
5. Timer	6. Maniglia	7. Sportello in vetro	8. Vassoio
9. Griglia	10. Maniglia		

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello Modello	CLASSIC 18 NEW Potenza 1200W CLASSIC 30 NEW Potenza 1500W
Alimentazione	220-240V 50/60Hz

MISURE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

CONSERVARE LE ISTRUZIONI D’USO

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, le precauzioni di sicurezza deve sempre essere seguita, tra cui le seguenti:
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglia o manopole.
3. È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi apparecchiatura viene utilizzato vicino a bambini.
4. Per proteggersi da scosse elettriche, non posizionare qualsiasi parte del forno elettrico in acqua o altro liquido.
5. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del tavolo o del banco, o a contatto con superfici calde.
6. Non utilizzare l’apparecchio con cavo o spina danneggiati , in caso di guasto portare l’apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, riparazione o regolazione.
7. Quando si utilizza il forno, mantenere almeno quattro centimetri di spazio su tutti i lati del forno per permettere un'adeguata circolazione dell'aria.
8. Staccare la spina dalla presa di corrente quando il forno non è in uso, o prima di pulirlo.
9. Quando si stacca la spina dalla presa non tirare mai il cavo.
10. Non coprire qualsiasi parte del forno con fogli di metallo. Ciò può causare il surriscaldamento del forno.
11. Non pulire con pagliette metalliche.
12. Cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici non deve essere inserito in un forno elettrico in quanto possono creare un rischio di incendio o scosse elettriche.
13. Un incendio può verificarsi se il forno viene coperto o messo a contatto con materiale infiammabile, tra cui tende, tendaggi, e simili, quando è in funzione.
14. Estrema attenzione deve essere esercitata quando si usano contenitori di materiale diverso dal metallo o vetro.
15. Non posizionare uno dei seguenti materiali nel forno: cartone, plastica, carta, o qualcosa di simile.
17. Indossare sempre guanti da forno isolati durante l'inserimento o la rimozione di elementi dal forno caldo.
18. Questo apparecchio ha uno sportello con vetro temperato di sicurezza. Il vetro è più resistente alla rottura rispetto al vetro comune. Il vetro temperato può rompersi, ma i pezzi non avranno spigoli vivi. Evitare di graffiare la superficie della porta o intaccare i bordi.
19. Non utilizzare all'aperto.
20. Non usare apparecchi per uso diverso da quello previsto.
21. Questo apparecchio è per il solo uso domestico.
22. La temperatura della porta e la superficie esterna può essere molto elevata quando l'apparecchio è in funzione.

UTILIZZO

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO
Prima di utilizzare il forno elettrico per la prima volta, assicurarsi di:
1. Leggere tutte le istruzioni contenute in questo manuale.
2. Assicurarsi che il forno sia scollegato e la manopola del timer in posizione "0".
3. Rimuovere tutti gli accessori. Lavare in acqua calda e sapone.
4. Asciugare accuratamente tutti gli accessori e ri-assemblare in forno. Inserire la spina nella presa e si è pronti per utilizzare il nuovo forno elettrico.
5. Durante il primo utilizzo si potrebbe avere odori o fumo , ciò è normale ed è dovuto alle sostanze protettive sugli elementi riscaldanti che evita gli effetti di sale durante la spedizione

dalla fabbrica. Quindi si consiglia di utilizzare il forno a secco per circa 15 minuti e di mantenere una buona ventilazione del locale.

Si prega di familiarizzare con le funzioni del forno e gli accessori seguenti prima del primo utilizzo:

.

- **Interruttore temperature :** per scegliere la temperature desiderata da 100° a 230° C
- **Selettore funzione :** per scegliere la funzione riscaldante tra :

 elemento riscaldante superiore acceso;

 elemento riscaldante inferiore acceso;

 elementi riscaldanti superiore e inferiore accesi;

 elemento riscaldante superiore acceso e funzione ventilato;

 elemento riscaldante inferiore acceso e funzione ventilato;

 elementi riscaldanti superiore e inferiore accesi e funzione ventilato ;

- **Interruttore Timer**: Ruotare verso destra (in senso orario) e fissare il tempo desiderato. Il forno si spegne automaticamente alla fine del tempo impostato ed emetterà un suono. Quando si imposta il timer a meno di 5 min, girare la manopola a più di 6 min e poi di nuovo sul tempo desiderato.
- **Indicatore luminoso:** resta acceso quando il forno è in funzione.
- **Griglia:** utile per la tostatura, cottura in tegami e pentole standard.
- **Vassoio:** per cuocere carne , pollame, pesce, e vari altri alimenti in tegami e pentole standard.

OPERAZIONI

- Porre gli alimenti da cuocere sulla griglia o vassoio utilizzando appositi contenitori da forno.
- Chiudere la porta del forno.
- Selezionare la corretta temperatura con la manopola della temperatura.
- Selezionare il tempo di cottura impostato ed il forno inizia a scaldarsi.
- Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata le resistenze staccano e ripartano dopo un breve periodo. (NB la luce di accensione resta accesa e la ventola continua a girare).
- Assicurarsi di girare la manopola Timer su "0" per spegnere il forno quando la cottura è completata.

MANUTENZIONE:

Questo apparecchio è stato progettato per funzionare per un lungo periodo di tempo con un minimo di manutenzione.   Il funzionamento per un lungo periodo dipende anche dalla cura e pulizia regolare.

Attenzione! Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia di questo apparecchio, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

PULIZIA:

Per proteggersi contro il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo dell'apparecchio o la spina in acqua o altro liquido. La superficie esterna dell'apparecchio deve essere pulito con un panno umido.
Pulire le pareti interne con un panno inumidito con un detergente delicato.
Lavare tutti gli accessori in acqua saponata calda. Pulire la porta con un panno umido e asciugare con un tovagliolo di carta o stoffa. Pulire l'esterno con un panno umido.

Non usare detergenti abrasivi su qualsiasi parte di questo apparecchio.
STACCARE sempre la spina del forno e lasciarlo RAFFREDDARE prima della pulizia.
Asciugare tutte le parti e superfici accuratamente prima di collegare il forno per l'uso!

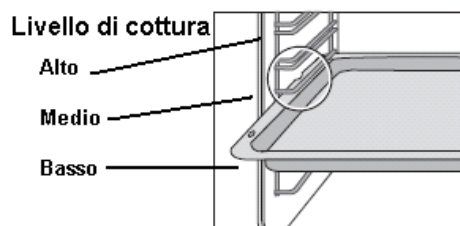
CONSERVAZIONE:

Scollegare l'unità, lasciare raffreddare e pulire prima di riporlo. Conservare il forno elettrico nella sua scatola in un luogo pulito e asciutto. Non avvolgere il cavo strettamente intorno all'apparecchio, utilizzare l'area di avvolgimento cavo nella parte posteriore del forno. Non mettere pesi sul cavo in quanto potrebbe logorarsi e rompersi.

ATTENZIONE!

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

TABELLA DI COTTURA

Pietanza	Funzione	Livello	Temperatura °C	Tempo h:m
Tota paradiso	Cottura ventilata	Basso	140 – 160	1:10 – 1:30
Basi di pastafrolla	Cottura ventilata	Medio	170 – 180	0:10 – 0:25
Torta di ricotta	Cottura statica	Basso	170 – 190	1:00 – 1:30
Pizza	Cottura ventilata	Basso	180 – 200	0:20 – 0:30
Focaccia	Cottura ventilata	Basso	200 – 220	0:08 – 0:15
Sformato di pasta	Cottura statica	Basso	180 – 200	0:45 – 1:00
Lasagne	Cottura statica	Basso	180 – 200	0:25 – 0:40
Verdure gratinate	Cottura ventilata	Basso	160 – 170	0:15 – 0:30
Verdure ripiene	Cottura ventilata	Basso	160 – 170	0:30 – 1:00
Pizza surgelata	Cottura statica	Medio	Secondo le indicazioni del produttore	Secondo le indicazioni del produttore
Patatine fritte	Cottura ventilata	Medio	200 – 220	Secondo le indicazioni del produttore
Stufato 1-1,5Kg	Cottura statica	Basso	200 – 230	2:00 – 2:30
Rosbeef o filetto per cm di altezza	Resistenza sup e ventilato	Basso	170 – 200	0:05 – 0:10
Polpettone 750gr-1Kg	Resistenza sup e ventilato	Basso	160 – 170	0:45 – 1:00
Arrosto di vitello 1Kg	Resistenza sup e ventilato	Basso	160 – 180	1:30 – 2:00
Agnello arrosto 1Kg	Resistenza sup e ventilato	Basso	150 – 170	1:15 – 2:00
Pollo in pezzi 200gr	Resistenza sup e ventilato	Basso	200 – 220	0:35 – 0:50
Pollo 1Kg	Resistenza sup e ventilato	Basso	190 – 210	0:45 – 1:15
Pesce intero 1Kg	Cottura statica	Basso	210 – 220	0:45 – 1:15
Polpette	Resistenza superiore	Alto	200	0:08 per lato
Salsiccia arrostita	Resistenza superiore	Alto	200	0:08 per lato
Bistecche di manzo	Resistenza superiore	Alto	200	0:06 per lato
Pane tostato	Resistenza superiore	Medio	200	0:04 per lato

1) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).

2) Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza
degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso
domestico o analogo uso generale (L.V.D.).

3) ATTENZIONE
La targhetta riportante la marcatura "CE" e la natura dell'alimentazione
è posta sul fondo dell'apparecchio

4) A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il
disegno di questo modello possono variare senza preavviso

5) "L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto"

La presenza del simbolo del bidone barrato indica che:

- Ai sensi del D. Lgs. 151/2005, questo apparecchio non è da considerarsi quale rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata.
- Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per l' ambiente e per la salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all' atto dell' acquisto di un nuovo apparecchio.
- L' uso improprio dell' apparecchiatura o di parti di essa può costituire un potenziale pericolo per l' ambiente e per la salute. Lo smaltimento improprio dell' apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell' Autorità di Pubblica Sicurezza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini di età inferiore ai 36 mesi.

GARANZIA CONVENZIONALE

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.

La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da MELCHIONI SPA;
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.

La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.

La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.

Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

Sig.……………………………………………………………………………………………………

Via ………………………………………………………………………………… n° ………………

CAP …………… Città …………………………………………………………… Prov. ………………

Modello ... ***CLASSIC .....NEW*** .. Matricola ………………………………………………………

Rivenditore ……………………………………… Data acquisto ………………………………………

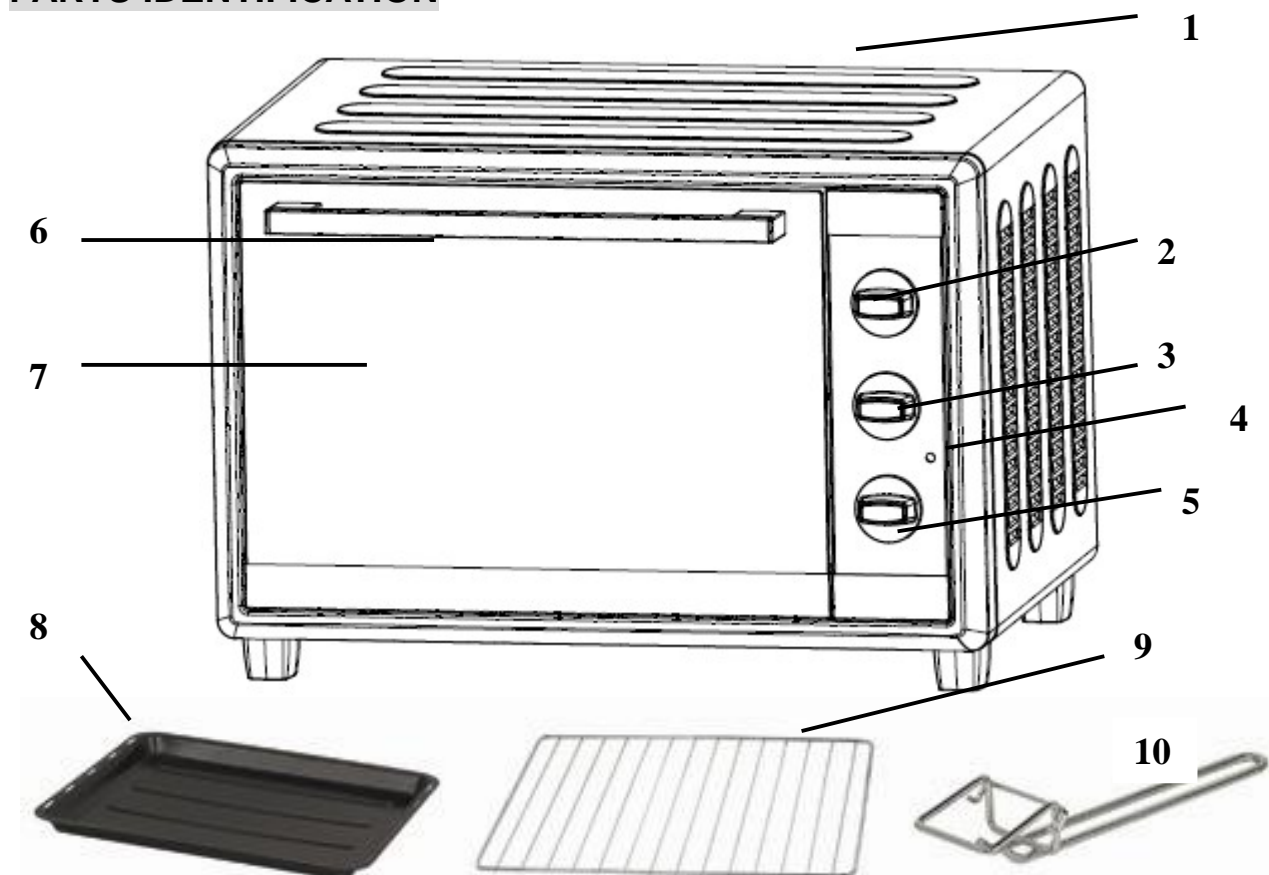
IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete consultate il nostro sito: www.melchioni.it

Timbro e firma del rivenditore per convalida certificato di garanzia

USER’S MANUAL

Many thanks for purchasing this electric oven.
We would particularly advise that you carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.

PARTS IDENTIFICATION

1.Housing	2. Temp Knob	3. Switch knob	4. Indicator light
5. Timer knob	6. Door handle	7. Glass door	8. Food tray
9. Grill Rack	10. Tray handle		

SPECIFICATIONS

Model NO. Model NO.	CLASSIC 18 NEW Power 1200W CLASSIC 30 NEW Power 1500W
Power supply	220-240Vac 50/60Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS AND PRECAUTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not place any part of the electric oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. When operating the oven, keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
8. Unplug from outlet when not in use, or before cleaning.
9. To disconnect, turn the control to STOP, then unplug the plug. Always hold the plug, but never pull the cord.
10. Do not cover BAKE TRAY or any part of oven with metal foil. This may cause overheating of the oven.
11. Do not clean with metal scouring pads.
12. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in an electric oven as they may create a fire or risk of electric shock.
13. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the oven during operation.
14. Extreme caution should be exercised when using containers constructed if anything other than metal or glass.
15. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
16. Do not store any materials, other than manufacturer’s recommended accessories, in this oven when not in use.
17. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
18. This appliance has a tempered , safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door gas a scratch or nick, do not use.
19. Do not use outdoors.
20. Do not use appliance for other than intended use.
21. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
22. The temperature of the door or the outer surface may be higher when the appliance is working.

HOW TO USE

PREPARATION BEFORE USE

Before using your electric oven for the first time, be sure to:

1. Read all instructions included in this manual.
2. Make sure oven is unplugged and Time Knob is in the “OFF” position.
3. Remove all accessories. Wash in hot soapy water .
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven. Plug oven into outlet and you are ready to use your new electric oven with Grill Rack and Food Tray.
5. It may result in smell or smoke for the first use. This is normal. It is due to the protective

substance on heating elements, which avoids salt effects during shipping from factory. So it is recommend to operate oven dry for about 15 minutes at the first, moreover, make sure to keep good ventilation of the room.

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

.

- **Temperature Knob:** Choose desired temperature from 100℃ to 230℃.
- **Switch Selection:** Choose function from:

 upper heating;

 lower heating;

 upper and lower heating;

 upper heating with convection;

 lower heating with convection;

 upper and lower heating with convection.

- **Timer Knob:** Turn control to the right(clockwise) and the oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.
- **Power Indicator:** It is illuminated whenever oven is turned on.
- **Grill Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Food Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish, and various other foods. Use casserole or pot.

Operation

- Place food to be cooked on to wire rack/in food tray with casserole or pot.
- Close the oven door
- Select proper temperature by the Temperature Knob.
- Preset proper cooking time and start the oven.
- Make sure to turn Timer Knob to “0” for turning off the oven when cooking is completed.

CLEANING AND CARE

MAINTENANCE**:**

This appliance has been designed to operate over a long period of time with a minimum of maintenance. Continuous satisfactory operation depends upon proper care and regular cleaning.

Warning! Before performing any maintenance or cleaning of this appliance, disconnect the appliance from the electrical supply.

CLEANING:

To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid. The exterior surface of the appliance should be cleaned with a clean damp cloth only.
If desired, wipe walls with damp cloth moistened with mild detergent.
Wash all accessories in hot sudsy water . Wipe the door with a clean damp cloth,and dry with a paper or cloth towel. Clean exterior with damp cloth.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS ON ANY PART OF THIS APPLIANCE.
ALWAYS UNPLUG THE OVEN AND ALLOW IT COOLING BEFORE CLEANING.
DRY ALL PARTS AND SURFACES THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING!

STORAGE:

Unplug unit, allow cooling, clean before storing. Store Electric Oven it its box in a clean, dry place. Never store appliance white it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance, use the Cord Storage area on the bottom of the back of the oven. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

CAUTION!

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance, by a person responsible for their safety.